



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## TAGLIATELLE AL BASILICO CON RAGU' DI FUNGHI CHIODINI E PORCINI

[dolcimanontropo.blogspot.it](http://dolcimanontropo.blogspot.it)



### Ingredienti:

125 g di tagliatelle al basilico  
20 g di funghi porcini secchi  
350 g di chiodini  
300 g di passata di pomodoro  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
sale  
un pizzico di peperoncino

### Preparazione:

Mettete i funghi porcini a mollo nell'acqua calda e lasciateli riposare per una ventina di minuti. Nel frattempo in un pentolino fate sbollentare i chiodini per 5 minuti. Scolateli e passateli in padella con un filo di olio. Fate rosolare qualche minuto, poi aggiungete i funghi porcini scolati dall'acqua. Aggiungete la passata di pomodoro, un pizzico di peperoncino e il sale. Cuocete per una ventina di minuti. Nel frattempo cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il sugo preparato.

